

Пила ленточная Fama FSG 102

Основные характеристики

Тип	настольная
Максимальная высота реза	320 мм
Максимальная толщина реза	200 мм
Длина полотна	1830 мм
Размер рабочей поверхности	410x410 мм
Материал корпуса	крашеный алюминий
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	420 мм
Глубина	530 мм
Высота	910 мм
Вес (без упаковки)	38 кг
Вес (с упаковкой)	42 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Ленточная пила [Fama FSG 102](#) предназначена для крупного измельчения замороженных, охлажденных и свежих кусков любого мяса, а также костей. Использование [Fama FSG 102](#) гарантирует качественную и быструю нарезку с аккуратной линией среза без деформации и сдавливания волокон мяса животных, птицы и рыбы.

[Fama FSG 102](#) нарезает мясо порционно, на одинаковые по размеру куски, что очень удобно для эксплуатации на пищевых производствах розничной торговли. Ленточная пила может использоваться как в ресторане, столовой и другом заведении общепита, так и на предприятиях пищевой промышленности, в колбасных цехах и мясных и рыбных магазинах.

Корпус пилы изготовлен из алюминия, анодированного или окрашенного, отличается прочностью, устойчивостью конструкции и эргономичным и стильным дизайном. Механизм ленточной пилы [Fama FSG 102](#) подразумевает наличие ленточного полотна с острым лезвием, которое непрерывно вращается по кругу.

Принцип работы с ленточной пилой предельно прост и понятен: полотно регулировки толщины устанавливается на необходимое расстояние от полотна ленты, мясная тушка помещается на рабочую поверхность и продвигается с помощью нажима на ручку толкателя. Таким образом, в процессе работы с данной пилой минимизированы риски получения травм. В конструкции ленточной пилы [Fama FSG 102](#) предусмотрен механизм экстренного блокирования двигателя и быстрой остановки вращения лезвия пилы. Полотно пилы сделано из нержавеющей стали. Для обеспечения нормальной работы пилы необходим правильный уровень натяжения полотна, а также содержание его в чистоте.

Рабочий стол изготовлен из нержавеющей стали и потому является надежной, прочной основой для распилки костей.

При проектировании данного оборудования в качестве приоритетной задачи рассматривалась проблема обеспечения безопасности оборудования. С этой целью наряду с уже названным элементом безопасности в машину вмонтированы еще три элемента безопасности:

1. мясопроталкиватель,
2. защитный элемент пилы,
3. устройство для порционирования.

Особенности:

Защитный микровыключатель

Регулятор толщины

Подающий рычаг

Верхний калиброванный шкив легко разблокируется

Дополнительные характеристики:

Габариты в упаковке: 380x540x1010 мм